

Curso: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (UF0061)

Modalidad: On line

Duración: 25 h.

Objetivos:

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

Contenidos:

Unidad didáctica 1: El bar como establecimiento y como departamento

- 1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos
- 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad didáctica 2: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

- 2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 2.2. Ubicación y distribución
- 2.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos
- 2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Unidad didáctica 3: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

- 3.1. Definición, identificación de los principales equipos asociados
- 3.2. Clases de técnicas y procesos simples
- 3.3. Aplicaciones sencillas
 - 3.3.1 uso directo
 - 3.3.2 oxigenación
 - 3.3.3 descongelación

Unidad didáctica 4: Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

- 4.1. Identificación y clases
- 4.2. Identificación de equipos asociados
- 4.3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
- 4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

- 5.1. Clasificación, características, tipos
 - 5.1.1. El café

- 5.1.2. El té (tea, thé o cha)
- 5.1.3. Otras infusiones
- 5.1.4. Chocolate
- 5.1.5. Refrescos
- 5.2. Esquemas de elaboración: fases más importantes
- 5.3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos
- 5.4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
- 5.5. Conservación de bebidas que lo precisen
- 5.6. Servicio en barra

Unidad didáctica 6: Preparación y presentación de bebidas combinadas

- 6.1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
- 6.2. Normas básicas de preparación y conservación
- 6.3. Servicio en barra

Unidad didáctica 7: Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

- 7.1. Clasificación, características y tipos
 - 7.1.1. Bebidas de aperitivo
 - 7.1.2. Cervezas
 - 7.1.3. Aguardientes
 - 7.1.4. Otros destilados muy usados en el bar
- 7.2. Identificación de las principales marcas
- 7.3. Servicio y presentación en barra

Unidad didáctica 8: Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

- 8.1. Definición y tipologías
 - 8.1.1. Canapés
 - 8.1.2. Bocadillos
 - 8.1.3. Sándwiches
- 8.2. Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados
- 8.3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches
 - 8.2.1. Canapés
 - 8.2.2. Bocadillos
 - 8.2.3. Sándwiches
- 8.4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados

Unidad didáctica 9: Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

- 9.1. Definición y clasificación
 - 9.1.1. Platos combinados
 - 9.1.2. Aperitivos
- 9.2. Tipos y técnicas
- 9.3. Decoraciones básicas
- 9.4. Aplicación de técnicas sencillas
- 9.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 10: Participación en la mejora de la calidad

- 10.1. Aseguramiento de la calidad
 - 10.1.1. Concepto de calidad
 - 10.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración
 - 10.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas

- 10.1.4. Aseguramiento de la calidad
- 10.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
 - 10.2.1. Formación de trabajadores
 - 10.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 10.2.3. Limpieza y desinfección
 - 10.2.4. Control de plagas
 - 10.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación
 - 10.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)